

acústic

CELLER

Acústic Rosat 2021
D.O. Montsant



ORIGEN ACÚSTIC. Nuestra filosofía para crear este vino es aprovechar la sabiduría de los viñedos viejos autóctonos y de la antigua tradición de los ancianos agricultores. Le nombramos un vino acústico, sin electricidad, que reivindica y busca las raíces y el valor de la viticultura tradicional frente la “globalización” de los vinos actuales llenos de maquillaje y tecnología.

Volver a las raíces y a la imperfección del autoctonismo expresando el entorno más profundo de estos viñedos indomables en la majestuosa sierra del Montsant.

Vinos finos, personales y elegantes que expresan las características de nuestros viñedos sabios con toda naturalidad.

VIÑEDOS. Viñedos viejos nobles de garnacha tinta de la D.O. Montsant. Los viñedos son diversos y provienen de la zona de Marçà, Capçanes, El Masroig, Els Guiamets y Cornudella del Montsant. Situados entre 300 y 700 metros de altitud y con una edad de entre 25 a 50 años, nuestros viñedos crecen en terrenos pobres y rocosos, con una combinación de arcilla, arena rocosa y cantos rodados.

El Acústic Rosat está elaborado con un 100% de Garnacha tinta.

ELABORACIÓN. Respetando mucho la uva, buscamos la expresividad de las variedades de estas uvas autóctonas haciendo una corta maceración pelicular a 8-10°C durante unas horas. El vino fermenta durante 4 semanas a muy baja temperatura (12 °C) para conservar la fineza y frutalidad de la uva. Un 20% del mosto fermenta en barricas nuevas de roble francés y el 80% en inoxidable. Una vez finalizada la fermentación empieza la crianza sobre lías durante 5 meses.

ACÚSTIC ROSAT
Vi Acústic. Vi de vinya. Precioses vimes velles de garnatxa negra. Parcialment fermentat en barrica de roure francès nou.
Vino Acústico. Vino de viña. Preciosas viñas viejas de garnacha tinta. Parcialmente fermentado en barrica de roble francés nuevo.
Acoustic, unplugged wine. Beautiful ancient vineyards of Red Grenache. Partially fermented in new French oak barrels.

acustic@acusticceller.com
acusticceller.com
Comarca Subirà / Comarca Subirà / Comarca Subirà /
Comarca Subirà / Comarca Subirà / Comarca Subirà /
Comarca Subirà / Comarca Subirà / Comarca Subirà /
Comarca Subirà / Comarca Subirà / Comarca Subirà /
Comarca Subirà / Comarca Subirà / Comarca Subirà /

LA PRODUCCIÓ
D'ACÚSTIC ROSAT
ÉSTÁ CERTIFICADA
COMO VINO
ORGÁNICO
C.C.P.A.E.
CERTIFIED ORGANIC BY CCPAE

8 437008 073057

Embotellado en Marzo de 2022.

Ecológico.

IDENTIDAD. Presentación natural donde se expresa una representación abstracta que puede recordar un instrumento acústico de cuerda (chelo o guitarra acústica) o un grano de uva negra imperfecto con rayos violáceos vivos del vino o bien...dependiendo del sentido acústico de cada uno.

9,3 /10 puntos Guia de Vins de Catalunya 2015 (*mejor rosado de la DO Montsant*)
90 / 100 puntos Stephen Tanzer's International Wine Cellar, 2013.

Acústic Rosat 2011:
88 / 100 puntos Guía Peñín 2013.
90 / 100 puntos Stephen Tanzer's International Wine Cellar, 2012.
9,32 puntos en la Guia de Vins de Catalunya 2014.

NOTA DE CATA

Color piel de cebolla. Aroma potente a fruta roja (fresa y cereza), fruta madura y toques a hierba mediterránea. Sabroso, fresco, goloso y sedoso en boca. Equilibrado y elegante al mismo tiempo. Rosado con capacidad de envejecimiento.

PREMIOS.

Acústic Rosat 2020 - Ecológico:
89 / 100 puntos Guía Peñín 2022

Acústic Rosat 2018 - Ecológico:
89 / 100 puntos Guía Peñín 2020

Acústic Rosat 2015:
89 / 100 puntos Guía Peñín 2019
89 / 100 puntos Guía Peñín 2018
89 / 100 puntos Guía Peñín 2017

Acústic Rosat 2014:
88 / 100 puntos Wine Advocate 2015
(Robert Parker).
9,46 /10 puntos Guia de Vins de Catalunya 2016.
90 / 100 puntos Stephan Tanzer's International Wine Cellar – USA, 2016.
87 / 100 puntos Guía Peñín 2017
89 / 100 puntos Guía Peñín 2020

Acústic Rosat 2012: